For product questions contact:

Jarden Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llame:

Jarden Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-110410-721 P.N. 140335 REV. A

Printed in China Impreso en China

OSTER 4 SLICE WAFFLE MAKER
WAFLERA OSTER PARA 4 PORCIONES

User Guide/ Guía del Usuario:

CKSTWF40



Safety
Seguridad

How to use
Cómo usar

Cleaning
Cuidado y Limpieza

Recipes
Recetas

Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions before using.**
2. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance should not be used by children.
6. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance. To disconnect, remove plug from outlet. Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.
10. In order to avoid the risk of an electric shock, never repair the Waffle Maker yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Waffle Maker is used.
11. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
12. Do not use outdoors or for commercial purposes.
13. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
14. Do not allow cord to touch hot surfaces. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
16. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
17. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.

18. CAUTION: This appliance generates heat during use. Surfaces are hot. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
19. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

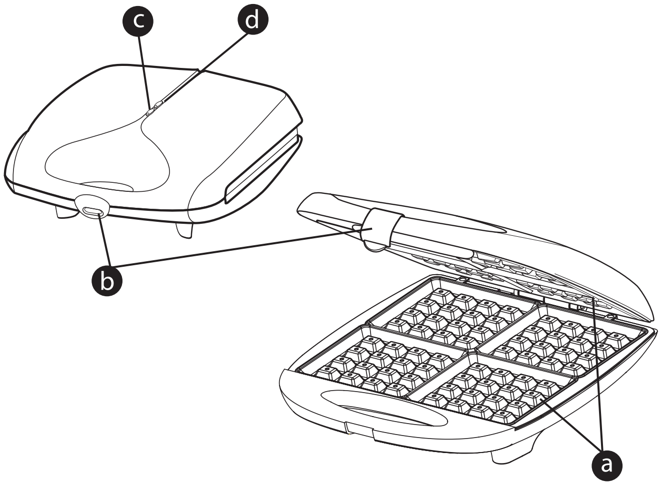
EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the OSTER® 4-Slice Waffle Maker. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. Please do not return to the place of purchase. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com or call us at 1-800-334-0759.

LEARNING ABOUT YOUR OSTER 4 SLICE WAFFLE MAKER



ⓐ Non-Stick Cooking Grids
ⓑ Closure Latch
ⓒ Power Indicator Light
ⓓ Ready Light

Before The First Use

1. Remove all packaging materials before using
2. Before using, wipe down the 4 slice waffle maker with a clean, damp cloth and dry. Be sure to read the Care and Cleaning section of this manual to learn the correct methods for cleaning the unit.

HOW TO:

USING YOUR OSTER® 4 SLICE WAFFLE MAKER

Preparing Your 4 Slice Waffle Maker

1. Close the waffle maker and plug it into the wall outlet, you will notice that the red power indicator light will turn on. It will take approximately 5 to 8 minutes to reach baking temperature. When the Green Ready Light goes ON, the waffle maker is ready for use.
2. Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil. A light coating of non-stick cooking spray also works well.

Baking

1. When the green "Ready" indicator light goes ON, the unit has reached the correct baking temperature and is ready for use.
2. Pour batter onto bottom grid of waffle maker. Ladle just enough batter to fill each plate in the lower grid so that the peak area of the grid is covered, being careful not to overfill. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the grid.
3. Lower the top part without closing the latch. This will allow more room for the waffles to expand.

Note: During cooking, the ready light may cycle ON and OFF as the unit maintains the correct baking temperature. The cooking time is about 4 to 6 minutes and varies depending on the type of batter being used and desired cooking consistency of waffle. The unit may start to emit steam during cooking. Once the unit stops emitting any steam, this may be an indicator that the waffles are done.

4 Once cooking is complete, remove the waffles with a spatula or utensil, being careful not to touch the housing as it will be hot.

Note: Avoid the use of metallic or sharp-edged utensils because they could damage the coating on the plates.

5 If you wish to make more waffles, close the lid and wait for the ready light to turn "ON" before cooking a new batch.

6 After use, unplug the appliance and allow it to cool

CARE & CLEANING

Here are a few easy steps to keep your waffle maker looking and working like new:

1 Always unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning. Never immerse the waffle maker in water or place in dishwasher.

2 Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe grids clean with a paper towel, absorbing any oil or butter that might be down in the grooves of the grid. You can also wipe grids with a damp cloth. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.

3 Wipe the outside of the waffle maker with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid. Do not place in the dishwasher.

4 Should any batter become baked onto the grids, pour a little cooking oil onto the hardened batter. Let sit 5 minutes to soften batter, then wipe off with a paper towel or soft cloth.

5 Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.

RECIPES

Classic Waffles

1 1/2 cups all-purpose flour
1/2 cup cornstarch
2 tbsp. cornmeal (optional)
1 tbsp. baking powder
1 tsp. salt
3 large eggs, separated
2 tbsp. granulated sugar
1 3/4 cups milk
1/2 tsp. pure vanilla extract
1/2 cup (1 stick) unsalted butter, melted

In large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form. Add sugar; continue beating just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolks, milk and vanilla. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix). Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about 5 1/2 cups batter

Waffle Tip: Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed.

Toasted Pecan & Cranberry Waffles
Sprinkle chopped pecans onto bottom grid of hot, greased waffle maker. Pour batter over pecans. Sprinkle dried cranberries over batter. Close waffle maker and bake as directed.

Classic Buttermilk Waffles

- $1\ ^1/_2$ cups all-purpose flour
- $^1/_2$ cup cornstarch
- 2 tbsp. cornmeal (optional)
- 1 tbsp. baking powder
- $^3/_4$ tsp. baking soda
- 1 tsp. salt
- 3 large eggs, separated
- 3 tbsp. granulated sugar
- $1\ ^3/_4$ cups buttermilk
- $^1/_2$ tsp. pure vanilla extract
- $^1/_2$ cup (1 stick) unsalted butter, melted

In large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder, baking soda and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form. Add sugar; continue beating just until stiff peaks form. Set aside. Whisk together egg yolks, buttermilk and vanilla to blend. Using rubber spatula, stir buttermilk mixture into flour mixture, blending until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix.) Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about $5\ ^1/_2$ cups batter

Waffle Tip: Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed

Buttermilk Blueberry Waffles
Pour batter onto bottom grid of waffle maker; sprinkle batter with fresh (or defrosted frozen) blueberries. Close waffle maker and bake as directed.

Old World Waffles (yeast-leavened)

- $2\ ^1/_2$ cups all-purpose flour
- 3 tbsp. granulated sugar
- $1\ ^1/_2$ tsp. active dry yeast
- $1\ ^1/_4$ tsp. salt
- 3 large eggs
- $^1/_3$ cup unsalted butter, melted
- 1 tsp. pure vanilla extract
- 2 cups very warm milk (120 to130ºF to activate yeast)

In large bowl, whisk together flour, sugar, yeast and salt to blend. In medium bowl, whisk together milk, eggs, butter and vanilla; add to dry ingredients, mixing until large lumps are moistened. Cover; let rise in a warm, draft-free place 1 hour or until light and bubbly (Or, cover and refrigerate overnight.) Stir down batter; pour onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about $4\ ^1/_2$ cups batter

Whole Wheat Waffles (carb smart with whole grain goodness)

- $^3/_4$ cup whole wheat flour
- $^1/_4$ cup wheat bran
- 2 tbsp. wheat germ
- 1 tsp. baking powder
- $^1/_4$ tsp. salt
- 1 egg, separated
- $^3/_4$ cup skim or nonfat milk
- 1 tbsp. honey (optional)
- 2 tbsp. unsalted butter, melted

In medium bowl, whisk together whole wheat flour, wheat bran, wheat germ, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg white just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolk, milk and honey. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix.) Stir in melted butter. Fold in beaten egg white until combined. Pour batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about 2 cups batter

Chocolate Waffles

- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 1 1/2 tsp. baking powder
- 1/2 tsp. salt
- 1/2 cup (1 stick) unsalted butter
- 2 ounces unsweetened chocolate, cut into chunks
- 1 cup granulated sugar
- 1 tsp. vanilla extract
- 2 large eggs
- 3/4 cup milk

Sift together flour, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In large microwave-safe bowl, microwave butter and chocolate on HIGH 1 to 1 1/4 minutes or until butter is melted. Stir chocolate until completely melted. Whisk in sugar and vanilla (Be sure mixture is not hot enough to cook eggs when added; cool slightly, if necessary). Beat in eggs, 1 at a time. Add flour mixture, in 3 parts, alternately with milk, in 2 parts (Batter will thicken as chocolate cools.) Pour or spoon batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Serve with sweetened, quartered strawberries and whipped cream. For a special treat, top waffles with ice cream, caramel or fudge sauce, whipped cream and toasted nuts.

Makes about 3 cups batter

Double Chocolate Waffles
Stir 1/3 cup mini chocolate morsels into prepared batter; bake as directed.

NOTES

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. Asegúrese que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido
4. No toque las superficies calientes. Use guantes
5. Este artefacto no debe ser usado por niños.
6. Cuando cualquier artefacto es utilizado cerca de niños, debe tomarse una extremada precaución.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando el aparato no está en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de limpiar o guardar. Para desconectar, hale el enchufe del tomacorriente. Siempre desenchufe después de usar. El artefacto se mantendrá prendido hasta que sea desenchufado.
8. Nunca hale el cable para desenchufar la unidad del tomacorriente. Más bien, sujete el enchufe y hale para desenchufar.
9. No opere ningún artefacto si el cable está dañado. No utilice este artefacto si la unidad funciona inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado de alguna forma.
10. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, nunca trate de reparar la Waflera usted mismo. Llévela a un centro de servicio autorizado para ser examinada y reparada. Un reensamblamiento incorrecto pudiera ocasionar el riesgo de choques eléctricos cuando se utilice la Waflera.
11. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
12. No lo utilice a la interperie ni para propósitos comerciales.
13. No utilice este artefacto con otro propósito que no fuera para el cual fue diseñado.
14. No permita que el cable toque superficies calientes. El cable se debe colocar de manera que no cuelgue por el mostrador o mesa donde un niño lo pueda halar o alguien se pueda tropezar inadvertidamente.
15. No lo coloque sobre o cerca de hornillas de estufas de gas o eléctricas u hornos calientes.
16. Utilice sobre superficies planas y resistentes al calor.
17. Tenga extrema precaución cuando mueva cualquier artefacto que contenga alimento caliente, agua, aceite o cualquier otro líquido.

18. ADVERTENCIA: Este aparato genera calor durante su uso. Las superficies están calientes por lo tanto se deben tomar precauciones para evitar riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes.
19. Al utilizar este artefacto, debe haber una adecuada ventilación tanto encima como alrededor de la unidad para la circulación de aire. No permita que este artefacto esté cerca de cortinas, papel tapiz, ropa, papel toalla o cualquier otro material que se pueda incendiar durante su uso.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alterna polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una manera únicamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, voltee el enchufe. Si de esa manera aún no entra, contacte a un electricista calificado.

NO INTENTE IGNORAR ESTA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD.

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

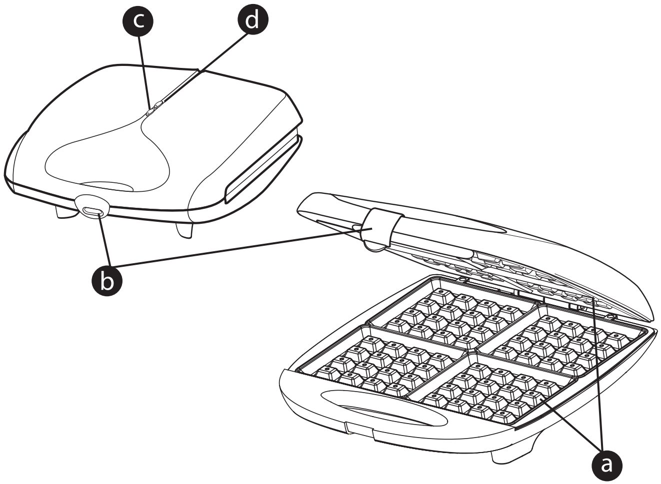
El aparato viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con precaución. Si se usa un cable de extensión, la calificación eléctrica del cable debe ser al menos igual que la del aparato. El cable de extensión se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre la superficie del mostrador o mesa donde los niños lo pueden halar o se puedan tropezar accidentalmente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por comprarla waflera Oster® para 4 porciones.

Antes de usar este producto por primera vez, tómese un momento para leer estas instrucciones y consérvelas para referencia. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad que se ofrecen. Revise la declaración de servicio y garantía del producto. Por favor no devuelva al lugar de compra. Para conocer más acerca de los productos de Oster®, visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.

APRENDER ACERCA DE SU OSTER PARA 4 PORCIONES



a Parrillas de cocción anti-adherentes

b Pasador de cierre

c Luz indicadora de potencia

d Luz indicadora

Antes del primer uso

1 Retire todos los materiales de empaque antes del uso

2 Antes de usar, limpie la waflera para 4 porciones con un paño limpio, húmedo y seco. Cerciórese de leer la sección de Cuidado y limpieza de este manual para aprender los métodos correctos para limpiar la unidad.

CÓMO:

USAR LA WAFLERA OSTER® PARA 4 PORCIONES

Cómo preparar la waflera para 4 porciones

1 Cierre la waflera y conéctela en el tomacorriente, observará que la luz indicadora roja se iluminará. Tomará aproximadamente de 5 a 8 minutos alcanzar la temperatura de cocción. Cuando la luz verde se encienda, la waflera estará lista para usar.

2 Antes de preparar los primeros wafles del día, use una brocha de pastelería para cubrir ligeramente la parrilla superior e inferior con aceite vegetal. También puede usar un "spray" de cocina anti-adherente.

Cocción

1 Cuando la luz indicadora verde ("Ready") se ilumine, la unidad habrá alcanzado la temperatura correcta para cocción y estará lista para usar.

2 Vierta la mezcla en la parrilla inferior de la waflera. Sirva apenas suficiente mezcla para llenar cada placa en la parrilla inferior de manera que el área pico de la parrilla esté cubierta, con cuidado de no llenarla en exceso. Si es necesario, use una espátula para distribuir la mezcla en las esquinas de la parrilla.

3 Baje la parte superior sin cerrar el pasador. Esto permitirá más espacio para que los wafles se expandan.

Nota: Durante la cocción, la luz indicadora puede tener un ciclo entre encendido y apagado a medida que la unidad mantiene la temperatura correcta de cocción. El tiempo de cocción es entre 4 y 6 minutos y varía dependiendo del tipo de mezcla que se use y la consistencia de cocción deseada de los wafles. La unidad podría empezar a emitir vapor durante la cocción. Una vez que la unidad deje de emitir vapor, podría ser un indicador de que los wafles están listos.

4 Una vez la cocción esté completa, retire los wafles con una espátula o utensilio, con cuidado de no tocar la base que estará caliente.

Nota: Evite el uso de utensilios metálicos o filosos ya que podrían dañar la cubierta de las placas.

5 Si desea preparar más wafles, cierre la tapa y espere a que la luz se encienda antes de cocinar una nueva tanda.

6 Después del uso, desconecte el aparato y déjelo enfriar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Algunos pasos fáciles para mantener su waflera trabajando y luciendo como nueva:

1 Siempre desconecte la waflera y permita que se enfríe antes de limpiar. Nunca sumerja la waflera en agua ni la coloque en el lavavajillas.

2 Quite las migas de las ranuras. Limpie las planchas con papel toalla, para absorber cualquier resto de aceite o mantequilla de las ranuras. También puede limpiar la plancha con un paño húmedo. No utilice ningún tipo de químico, fibras de lana o limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie antiadherente.

3 Limpie el exterior de la waflera con un paño limpio únicamente. No limpie el exterior con ninguna esponjilla abrasiva o metálica ya que esto dañará el acabado. No sumerja en agua o en ningún otro líquido. No la coloque en el lavavajillas.

4 Si quedara algo de mezcla endurecida sobre la plancha, viértale encima un poco de aceite de cocinar y déjelo 5 minutos hasta que ablande, luego pásele un poco de papel toalla o un paño suave.

5 No use utensilios de metal para sacar sus wafles, pueden dañar la superficie antiadherente.

RECETAS

Wafles Clásicos

1 1/2 tazas de harina
1 1/2 taza de fécula de maíz
2 cucharadas de harina de maíz (opcional)
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
3 huevos grandes, separados
2 cucharadas de azucar granulada
1 3/4 tazas de leche
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal derretida

En un tazón grande, mezcle la harina, la fécula de maíz, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal; ponga aparte. En un tazón de batir bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Agregue azúcar; continúe batiendo hasta que se formen picos más firmes; ponga aparte. Mezcle bien las amarillas de huevo, la leche y la vainilla. Usando una espátula de goma, revuelva la mezcla de leche dentro de la mezcla de harinas solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las claras de huevo batidas con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde 5 1/2 tazas de mezcla

Consejo práctico para Wafles: La fécula de maíz hace que los wafles sean más crocantes. Si no se tiene fécula de maíz, puede omitirlo e incrementar hasta 2 tazas la harina y sus wafles igualmente le quedarán exquisitos.

Wafles de Nueces Macadamia & Arándano (Cranberry)
Espolvoree nueces de macadamias picadas finamente sobre la plancha inferior de la waflera previamente precalentada y engrasada. Vierta la mezcla sobre las nueces. Espolvoree los arándanos secos sobre la mezcla. Cierre la waflera y ajuste la cocción deseada.

Wafles Clásicos de Crema de Leche

- $1 \frac{1}{2}$ tazas de harina
- $1 \frac{1}{2}$ taza de fécula de maíz
- 2 cucharadas de harina de maíz (opcional)
- 1 cucharada de polvo de hornear
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos grandes, separados
- 2 cucharadas de azucar granulada
- $1 \frac{3}{4}$ tazas de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de vainilla
- $\frac{1}{2}$ taza (1 barra) de mantequilla sin sal derretida

En un tazón grande, mezcle la harina, la fécula de maíz, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal; ponga aparte. En un tazón de batir bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Agregue azúcar; continúe batiendo hasta que se formen picos más firmes; ponga aparte. Mezcle bien las amarillas de huevo, la crema de leche y la vainilla. Usando una espátula de goma, revuelva la mezcla de crema de leche dentro de la mezcla de harinas solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las claras de huevo batidas con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde $5 \frac{1}{2}$ tazas de mezcla

Consejo práctico para Wafles: La fécula de maíz hace que los wafles sean más crocantes. Si no se tiene fécula de maíz, puede omitirlo e incrementar hasta 2 tazas la harina y sus wafles igualmente le quedarán exquisitos

Wafles de Crema de Leche y Moras
Vierta la mezcla sobre la plancha inferior de la waflera, espolvoree la mezcla con moras frescas (o también pueden ser descongeladas). Cierre la waflera y ajuste la cocción deseada.

Wafles al estilo Antiguo (con levadura)

- $2 \frac{1}{2}$ tazas de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- $1 \frac{1}{2}$ cucharadita de levadura seca
- $1 \frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 2 tazas de leche muy caliente
- 2 tazas de leche muy caliente (120 a 130º F para activar la levadura)
- 3 huevos grandes
- $\frac{1}{3}$ taza de mantequilla sin sal, derretida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

En un tazón grande, mezcle bien la harina, el azúcar, la levadura y la sal. En un tazón mediano, mezcle la leche, los huevos, la mantequilla y la vainilla; agrégueselo a los ingredientes secos, mezcle hasta que los grumos grandes estén humedecidos. Tape; déjelo crecer en un lugar caliente y sin corriente de aire por 1 hora o hasta que esté liviano y esponjoso (o también podría taparlo y refrigerarlo toda la noche). Revuelva la mezcla; viértala sobre la waflera previamente precalentada y engrasada; cocine.

Rinde $4 \frac{1}{2}$ tazas de mezcla

Wafles de Trigo Integral
(a base de granos enteros y bajo en calorías)

- $\frac{3}{4}$ tazas de harina integral
- $\frac{1}{4}$ taza de salvado de trigo
- 2 cucharadas de germen de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 1 huevo, separado
- $\frac{3}{4}$ taza leche descremada
- 1 cucharada de miel (opcional)
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

En un tazón mediano, mezcle la harina de trigo, el salvado, el germen de trigo, el polvo de hornear y la sal. En un tazón de batir, bata la clara a punto de nieve; ponga aparte. Mezcle la yema del huevo, la leche y la miel. Utilizando una espátula de goma, revuelva la mezcla de leche dentro de la mezcla de harina, solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las clara de huevo batida con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde 2 tazas de mezcla

Wafles de Trigo Integral

(a base de granos enteros y bajo en calorías)

- 3/4 tazas de harina integral
- 1/4 taza de salvado de trigo
- 2 cucharadas de germen de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 huevo, separado
- 3/4 taza leche descremada
- 1 cucharada de miel (opcional)
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

En un tazón mediano, mezcle la harina de trigo, el salvado, el germen de trigo, el polvo de hornear y la sal. En un tazón de batir, bata la clara a punto de nieve; ponga aparte. Mezcle la yema del huevo, la leche y la miel. Utilizando una espátula de goma, revuelva la mezcla de leche dentro de la mezcla de harina, solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las clara de huevo batida con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde 2 tazas de mezcla

Wafles de Chocolate

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 1/2 cucharada de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal
- 1 taza de azúcar granulado
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos grandes
- 3/4 taza de leche
- 2 onzas de chocolate sin azúcar cortado en trozos

Pase por un tamiz la harina, el polvo de hornear y la sal para que se mezclen bien; ponga aparte. En un tazón grande seguro para microondas, añada el chocolate y la mantequilla y métalo en el microonda de 1 a 1 1/4 de minutos hasta que la mantequilla se derrita. Revuelva el chocolate hasta que se derrita completamente también. Agréguele revolviendo el azúcar y la vainilla (asegúrese que la mezcla no esté muy caliente para que los huevos no se cocinen, enfríelo un poco si es necesario). Agregue los huevos revolviendo uno por uno.

Añádale la mezcla de harina, en 3 partes alternando con la leche en 2 partes (la mezcla se va espesar a medida que el chocolate se enfríe). Viértalo sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Sirva con fresas endulzadas y con crema batida. Para una ocasión especial póngale encima helado, salsa de caramelo o de chocolate, crema batida o nueces tostadas

Rinde 3 tazas de mezcla

Wafles de Chocolate Doble

Revuelva dentro de la mezcla preparada 1/3 taza de pedacitos pequeños de chocolate y cocine como se indica.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

NOTAS

NOTAS